



Пельмени и вареники

лучшие домашние рецепты





Annotation

Пельмени и вареники – самая демократичная еда! Ее легко встретить и в шикарном ресторане, и у друзей на кухне. При этом они могут быть как продуктом быстрого приготовления, так и сложным, красивым блюдом. Научиться их готовить совсем просто, так же как стать ценителем и настоящим пельменным гурманом. Поверьте, вкус настоящих пельменей того стоит.

А уж для наших вечно занятых женщин пельмени и вареники – настоящая находка! Главное – правильно их приготовить и преподнести.

- Пельмени и вареники. Лучшие домашние рецепты
- Самая демократичная еда!
- Пельмени
- Особенности приготовления пельменей
- Рецепты приготовления пельменей

- • • • •

- Вареники
- Особенности приготовления вареников
- Рецепты приготовления вареников

-
-
-
-
-
- Соусы к пельменям и вареникам
- Приправы и соусы для пельменей
- Рецепты соусов

Пельмени и вареники. Лучшие домашние рецепты

Самая демократичная еда!

Вряд ли можно найти что-то более быстрое, но, между тем, очень вкусное, что можно приготовить буквально за 15 минут, чем пельмени и вареники. Это истинно русское блюдо настолько распространено в нашей стране, что сложно найти человека, который бы их не любил.

Пельмени – самая демократичная еда! Ее легко встретить и в шикарном ресторане, и у друзей на кухне. При этом пельмени могут быть как продуктом быстрого приготовления, так и сложным, красивым блюдом. Эта способность к метаморфозам делает пельмени особенно интересными. К сожалению, многие традиции начали уходить в прошлое. Пельмени из пластиковых пакетов давно выиграли спор у очаровательных рукодельных пельмешек. Но как бы ни были хороши продукты фабричного качества, все равно в них нет того вкуса, того домашнего уюта, который можно было найти в стародавних сибирских, уральских, грузинских пельменях, в варениках и мантах. Впрочем, рано списывать пельмени! Кулинарные рецепты наших бабушек и дедушек до сих пор актуальны и каждый приготовленный в домашних условиях пельмень – это одно очко в копилку вашего хорошего настроения.

Мир пельменей – это еще и коллекция национальных традиций. От Китая до США люди знают и любят пельмени. И хоть называют их везде по-разному, но суть остается прежней. Пельмени – загадочное и почти волшебное блюдо, не случайно в некоторых районах пельмени зовут «колдунами». Научиться их готовить совсем просто, так же как стать ценителем и настоящим пельменным гурманом. Поверьте, вкус настоящих пельменей того стоит. А уж для наших вечно занятых женщин пельмени – настоящая находка! Главное – правильно их приготовить и преподнести.

Удачи вам и приятного аппетита!

Пельмени

Пельмени – уникальное блюдо. Почти каждая нация имеет свой вариант пельменей, а где их нет, туда обязательно привезут и попытаются переделать на свой лад. История появления пельменей в различных странах довольно запутанная. Нам кажется, что нет более русского блюда, чем пельмени, а ведь в Россию они попали благодаря финно-угорским племенам – северным кочевникам, которые ненадолго задержались в Предуралье.

Древние пермяки и удмурты называли кушанье «пель-нянь» или «ушко из теста» – форма рукодельного пельменя действительно слегка напоминает ухо. Для этих людей пельмени были не просто вкусным обедом, но и важной составляющей архаического ритуала. Жертвоприношение являлось обыденной частью языческих религиозных практик, и пельмени были символом приносимого в жертву скота.

От уральцев пельмени пришли в Сибирь, и именно оттуда в конце 14-го века началось покорение ими русской земли, а затем и средней Азии. Хотя соседи-азиаты тоже склонны считать, что первенство в изобретении пельменей принадлежит им. В Сибири же зародились самые прочные и интересные традиции приготовления и поедания пельменей, так как для ее жителей в условиях столь холодного климата пельмени оказались практически идеальным блюдом. Их легко готовить даже в походных условиях, удобно замораживать и хранить – достаточно вынести сделанные пельмени зимой на улицу, и мороз сам придаст им нужную форму, мясо, завернутое в тестяную оболочку, не так привлекает своим запахом хищников.

Сибиряки лучше всех научились обращаться с пельменями и сделали его своим локальным национальным блюдом.

И если в других областях России можно ни разу за свою жизнь не попробовать домашних пельменей, то в семьях сибиряков готовить их – само собой разумеющееся занятие.

Поэтому если вас заинтересовало искусство приготовления пельменей, разве что в Сибири еще можно застать носителей исконных традиций, людей, для которых пельмени – это не просто продукт быстрого приготовления из морозилки.

Особенности приготовления пельменей

Тесто для пельменей

Тесто для пельменей замешивают из муки и яиц, иногда с добавлением небольшого количества молока или воды. Такое сочетание продуктов дает возможность очень тонко раскатать готовое тесто, а замечено, что чем тоньше оно раскатано, тем пельмени вкуснее. Помимо прочего, такая рецептура обеспечивает его прочность, при которой начинка успевает свариться, а тесто не расплывается при варке.

В старину пермяки-уральцы добавляли в тесто яйца куропаток, а в степных районах Южного Урала – яйца стрепетов, дроф или перепелок. От таких добавок пельмени, конечно, приобретали еще более своеобразный вкус.

Виды пельменей

В русской кухне существует очень много разновидностей пельменей, отличающихся друг от друга начинками и формой. В качестве начинок используют мясо различных сортов (говядина, свинина, медвежатина, оленина). Наиболее вкусными считаются пельмени с начинкой из разных сортов мяса. Хороши также пельмени с рыбой, с курицей, с грибами, разными овощами. Сибиряки добавляли в начинку – перед тем как заложить ее в пельмени – тертый лед (или ледяную воду), а затем выставляли на мороз: пельмени с холодным фаршем удобнее лепить и в готовом виде мясо остается нежным и сочным. Подготовленные пельмени укладывают на доски, посыпанные мукой, и выносят на мороз. После того как они полностью замерзнут, их ссыпают в чистые полотняные мешки и хранят на холоде. Приготовленный таким образом пельмень приобретает ту загадочную морщинистость, которая делает его похожим на ушную раковину.

Как лепить пельмени

Настоящие пельмени готовят вручную: раскатывают небольшие круглые лепешки из теста и вкладывают начинку (чайную ложку) для каждого пельменя в отдельности. Начинка, положенная в центр тестяных кружков, хорошо и удобно обтягивается, пальцем слегка надавливаясь по центру и получает форму пухленьких полумесяцев, концы которых легко соединяются, придавая пельменю его классическую форму. И никаких обрезков!

В некоторых кулинарных книгах рекомендуют разрезать раскатанный лист теста на квадратики, чтобы избежать обрезков

и сэкономить время. Если вид и вкус пельменей для вас – не главное, смело беритесь за нож. Если же вы относите себя к гурманам и ценителям, то заготовки для пельменей лучше делать с помощью стакана: тонко раскатать тесто и вырезать из него кружки стаканом или рюмкой. Такой способ приготовления близок к классическому. Обрезки же можно использовать на лапшу. Когда пельмень превращен в «ухо», его можно либо тотчас же отваривать, либо заморозить и заготовить впрок.

Есть такая старинная шутка: хозяйка кладет в один из пельменей вместо начинки какой-нибудь предмет, например пуговицу. Считается, что тот, кому достанется этот пельмень, будет счастливым.

Как варить пельмени

Подготовленные пельмени отваривают в горячей подсоленной воде, с добавлением лука (можно вместе с шелухой, если она сухая и чистая) и лаврового листа. А еще лучше – отваривать пельмени в костном мясном бульоне или, отварив их, опускать в такой горячий бульон с маслом: вкус значительно улучшится, обогатится.

Рецепты приготовления пельменей

Пельмени сибирские

...

***Для теста:** 2 стакана с горкой пшеничной муки, 1/2 стакана воды, 1 яйцо, 1/2 ст. ложки сахарного песка, соль по вкусу.*

***Для фарша:** по 0,5 кг мякоти говядины и свинины, 2 репчатых луковицы, 2 дольки чеснока, 5–6 ст. ложек молока, соль и черный молотый перец по вкусу.*

Пшеничную муку просеять в эмалированную посуду, сделать в центре углубление, вбить туда яйцо и влить воду с сахарным песком и солью. Из всех компонентов руками вымесить упругое однородное тесто и выдержать его в холодильнике в течение 20–30 минут.

Приготовить фарш. Мякоть говядины и свинины зачистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и нарезать небольшими кусками. Лук и чеснок почистить. Подготовленное мясо вместе с луком и чесноком пропустить два раза через мясорубку с мелкой решеткой. Затем влить в фарш молоко, добавить соль и перец и все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Тесто вынуть из холодильника, сформовать руками жгуты шириной в два пальца, нарезать каждый поперек на одинаковые прямоугольные кусочки, обвалять их в муке и раскатать в тонкие лепешки. На середину каждой положить немного фарша и сформовать пельмени. Опускать их по 15–20 штук в кипящую подсоленную воду (можно положить туда лавровый лист) и варить в течение 8–10 минут.

Готовые пельмени выбрать шумовкой и сразу же подать на стол. Отдельно подать горчицу.

Пельмени уральские

...

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: по 300 г мякоти баранины и свинины, 2–3 головки репчатого лука, 2/3 стакана молока, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Замесить упругое тесто из просеянной пшеничной муки, яйца и воды, предварительно растворив в ней соль, и поместить его на полчаса в холодильник, накрыв целлофановым пакетом или миской.

Приготовить фарш. Зачищенную от пленок и сухожилий мякоть баранины и свинины тщательно вымыть, обсушить и нарезать кусками по 50–60 г. Лук очистить и разрезать каждую головку на четыре части. Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с репчатым луком. В полученный фарш влить молоко, добавить соль и черный молотый перец и все тщательно перемешать. Должна получиться однородная сочная масса.

Тесто вынуть из холодильника и раскатать в тонкий пласт на разделочной доске, присыпанной мукой. Вырезать стаканом кружочки, разложить на них по одной чайной ложке приготовленного мясного фарша и сформовать пельмени. В большой эмалированной кастрюле закипятить воду, добавить соль и два лавровых листа. Опускать пельмени небольшими порциями в кипящую воду и варить до готовности (около 7-10 минут). Готовые изделия выбрать шумовкой и переложить в глубокое блюдо. Подавать на стол горячими с уксусом или квасом.

Пельмени омские

...

Для теста: 2½ стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для фарша: 700 г крольчатины, 300 г цветной капусты, 2 головки репчатого лука, 2 яйца, 3 ст. ложки жирных сливок, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Из просеянной пшеничной муки, яйца, воды и соли приготовить эластичное тесто. Дать ему полежать в холодильнике около получаса, накрыв целлофаном или миской.

Приготовить фарш. Репчатый лук очистить от шелухи и разрезать каждую головку на четыре части. Цветную капусту хорошо вымыть, удалить подпорченные кочанчики и мелко нашинковать острым ножом. Мясо отделить от костей, тщательно промыть под холодной проточной водой, нарезать небольшими кусками и два раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с луком. К мясному фаршу добавить измельченную цветную капусту, яйца, сливки, соль и перец. Все хорошо перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки и разложить приготовленную начинку. Защипать края и опустить подготовленные пельмени в кипящую подсоленную воду. Варить в течение 7–8 минут, после чего выбрать шумовкой. Подавать на стол горячими, полив сметаной или маслом с поджаренным луком.

Пельмени охотничьи

...

Для теста: 2 стакана
пшеничной муки, 1/2-1 стакан воды,
соль по вкусу.

Для фарша: 750 г филе
куропатки, 1 яйцо, 2 дольки чеснока,
3–4 ст. ложки воды или молока,
1/3 ч. ложки черного молотого
перца, соль по вкусу.

Замесить из просеянной пшеничной муки, воды и соли пресное тесто, накрыть его влажной тканью и дать полежать на столе около получаса.

Приготовить фарш. Чеснок очистить и измельчить (или раздавить в чеснокодавке). Филе куропатки тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Затем добавить к мясу измельченный чеснок, соль, перец, вбить яйцо и влить воду или молоко. Все компоненты тщательно вымесить до получения однородной массы.

Рабочую поверхность стола посыпать мукой и раскатать на ней тесто в тонкий пласт. Вырезать специальной формой или

стаканом кружочки, положить на каждый небольшое количество мясного фарша и зашипать края. Придать изделиям форму пельменей. Варить в кипящей подсоленной воде около 7-10 минут, после чего вынуть готовые пельмени шумовкой и переложить в глубокое подогретое блюдо.

Подавать на стол горячими вместе со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Пельмени по-пекински

...

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг мякоти свинины, 100 г мякоти креветок, 2 головки репчатого лука, 200 г свежих грибов (шампиньонов или вешенок), 3–4 ст. ложки мясного бульона, по 1 ч. ложке душистого масла и водки, по 1/3 ч. ложки имбиря и красного молотого перца, соль по вкусу.

Пшеничную муку просеять в эмалированную посуду. Отдельно взбить миксером яйца, влить воду, предварительно растворив в ней соль, всыпать муку и быстро замесить упругое тесто. Скатать его в шар, накрыть влажной салфеткой и оставить на столе.

Приготовить фарш. Репчатый лук очистить и мелко нашинковать. Грибы перебрать, очистить, хорошо вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости (около 10–15 минут). Затем вынуть их из отвара и нарезать маленькими кубиками. Мякоть креветок тщательно промыть и мелко нарезать. Свинину зачистить от пленок и сухожилий, хорошо вымыть под холодной проточной водой, обсушить и нарезать тонкой соломкой (или же пропустить через мясорубку с мелкой решеткой).

Все сложить в эмалированную миску, влить мясной бульон, водку, добавить измельченный репчатый лук, имбирь, красный молотый перец и соль, сбрызнуть душистым маслом и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки

и разложить на них немного приготовленного фарша. Защипать края и придать изделиям форму полумесяца. В глубокой кастрюле довести до кипения воду, добавить соль, лавровый лист и опустить пельмени. Как только они всплывут, влить полстакана холодной воды и варить до готовности. Подавать на стол горячими.

Пельмени китайские

...

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 3 ст. ложки соевой муки, 1½ стакана воды, настоящей на молотом душистом перце, соль по вкусу.

Для фарша: 700 г филе баранины, 2 головки репчатого лука, по ½ стакана арахисового масла и соевого соуса, 3 ст. ложки душистого растительного масла, 2 ст. ложки сахара, ½ ч. ложки молотого имбиря, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Пшеничную муку просеять в эмалированную посуду. Воду, настоящую на перце, довести до кипения, растворить в ней соль и тонкой струйкой влить в муку, постоянно помешивая, чтобы не было комков. Вымесить тесто, скатать его в жгут толщиной в два пальца и разрезать на одинаковые кусочки. Обвалять их в соевой муке и раскатать в тонкие лепешки.

Приготовить фарш. Лук очистить и мелко нашинковать острым ножом. Мякоть баранины зачистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить и очень мелко нарубить. В полученный фарш положить соль, перец, сахар, арахисовое масло и перемешать в одном направлении. Затем добавить измельченный репчатый лук, имбирь, душистое масло и опять перемешать.

На лепешки из теста разложить приготовленный фарш и защипать края. Пельмени варить на пару на сильном огне в течение 13–15 минут.

Подавать на стол горячими с соевым соусом и мясным бульоном.

Пельмени заварные

Для теста: 1 $\frac{2}{3}$ стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг мякоти свинины, 200 г мякоти креветок, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ч. ложки крахмала, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Пшеничную муку просеять в эмалированную посуду. Воду довести до кипения, растворить в ней соль и тонкой струйкой влить в муку, постоянно помешивая, чтобы не было комков. Замесить тесто, скатать его в жгут толщиной в два пальца и выложить на посыпанную мукой доску. Разрезать жгут поперек на одинаковые прямоугольные кусочки, обвалять их в муке и раскатать в тонкие лепешки.

Приготовить фарш. Лук очистить от шелухи и разрезать на несколько частей. Мякоть свинины зачистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками, нарезать кусками весом по 50–60 г и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Отделить желток от белка и положить его в фарш. Туда же добавить немного соли и черный молотый перец.

Мякоть креветок хорошо вымыть, подсушить, мелко нарезать, добавить соль, яичный белок, крахмал и тщательно перемешать до получения однородной массы.

На лепешки из теста выложить по одной чайной ложке мясного фарша, сверху положить немного креветочной мякоти и завернуть кверху края. Пельмени должны быть открытыми сверху. Варить их на сильном огне на пару в течение 5 минут, затем добавить полстакана холодной воды и варить еще 2–3 минуты.

Подавать на стол горячими со сметаной и острым соусом.

Пельмени со свининой и грибами

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана овсяной муки, 1 яйцо, $\frac{2}{3}$ стакана воды, соль по вкусу.

Для фарша: по 0,5 кг мякоти свинины и свежих грибов (желательно шампиньонов или белых), 2 головки репчатого лука, 5–6 ст. ложек растопленного сливочного масла, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Смешать пшеничную и овсяную муку и просеять в эмалированную миску. Сделать посередине углубление, вбить туда яйцо, влить воду и добавить соль. Руками быстро вымесить однородное упругое тесто. Оставить его на столе, накрыв влажным полотенцем или миской.

Приготовить фарш. Репчатый лук очистить и разрезать на несколько частей. Зачищенную от сухожилий и пленок мякоть свинины хорошо промыть под холодной проточной водой, нарезать небольшими кусками и дважды пропустить вместе с луком через мясорубку с мелкой решеткой. Свежие грибы вымыть, если нужно – очистить, и отварить в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости (в течение 10–15 минут). Готовые грибы вынуть из отвара и очень мелко нарезать. Смешать молотую свинину с вареными грибами, затем добавить растопленное сливочное масло, соль и перец и еще раз все тщательно перемешать.

Разделочную доску присыпать мукой и раскатать на ней тесто в тонкий пласт. Вырезать специальной формой или стаканом кружочки, разложить приготовленный фарш и защипать края. Пельмени опускать по 15–20 штук в кипящую подсоленную воду и варить около 7–10 минут.

Готовые изделия выбрать шумовкой в глубокую миску и подавать на стол горячими, полив сметаной.

Пельмени со свининой и судаком

...

Для теста: 2½ стакана пшеничной муки, 1 яйцо, ½-1 стакан воды или молока, соль по вкусу.

Для фарша: по 300 г мякоти свинины и филе судака, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, 3–4 ст. ложки воды или бульона, 3 ст.

*ложки мелко нарезанного базилика,
1/3 ч. ложки красного молотого
перца, соль по вкусу.*

Замесить тесто из просеянной пшеничной муки, яйца, воды (или молока) и соли. Поместить его в холодильник на 20–30 минут, накрыв целлофановым пакетом или миской.

Приготовить фарш. Мякоть свинины зачистить от пленок и сухожилий, тщательно вымыть под холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Вымытое филе судака обсушить кулинарными салфетками и нарезать на куски весом по 50–60 г. Репчатый лук очистить и разрезать на несколько частей. Подготовленную свинину вместе с рыбой дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, затем перемолоть репчатый лук. В полученный фарш вбить яйцо, влить воду или бульон, добавить мелко нарезанный базилик, соль и перец. Все компоненты перемешать до получения однородной массы.

Тесто вынуть из холодильника, разрезать на несколько частей и руками сформовать нетолстые жгуты. Каждый разрезать поперек на небольшие кусочки, обвалять их в муке и раскатать в тонкие лепешки. В центр лепешек положить по чайной ложке приготовленной начинки, защипать края и придать изделиям форму пельменей. В эмалированной кастрюле закипятить воду с солью и лавровым листом, опустить туда часть пельменей и варить в течение 7–10 минут. Так же сварить оставшиеся пельмени. Готовые изделия вынуть шумовкой, переложить в глубокое блюдо, добавить туда несколько кусочков сливочного масла и сразу же подавать на стол.

Пельмени пикантные

...

***Для теста:** 2½ стакана
пшеничной муки, 2/3–1 стакан воды,
соль по вкусу.*

***Для фарша:** по 300 г мякоти
свинины и филе кролика, 2 головки
репчатого лука, 1 яйцо, 4 ст. ложки
жирных сливок, 1/3 ч. ложки черного
молотого перца, соль по вкусу.*

***Для подлив:** 2 свежих
помидора, 300 г грибов (желательно
шампиньонов или белых), 2 головки*

репчатого лука, 4 ст. ложки растительного или сливочного масла, 2 стакана сметаны, ½ пучка зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Из просеянной муки, воды и соли быстро замесить пресное тесто, скатать его в шар и накрыть целлофановым пакетом, чтобы не подсыхало.

Приготовить фарш. Лук очистить и разрезать каждую головку на несколько частей. Мякоть свинины и филе кролика зачистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть под холодной проточной водой, обсушить, нарезать небольшими кусками и вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш вбить яйцо, добавить сливки, соль, перец и все хорошо перемешать до получения однородной массы.

Тесто раскатать в тонкую лепешку, вырезать стаканом кружочки, разложить немного приготовленного фарша и слепить пельмени. Выложить их на разделочную доску, присыпанную мукой.

Приготовить подливу. Помидоры ошпарить кипятком, острым ножом снять кожицу и нарезать небольшими ломтиками. Разогреть в сковороде половину нормы масла и обжарить на нем помидоры с двух сторон до золотистого оттенка. Лук очистить и мелко нашинковать. Грибы перебрать, если нужно – очистить, хорошо вымыть и мелко нарезать. Разогреть оставшееся масло и поджарить на нем грибы с луком, добавив в конце приготовления соль и перец. Зелень петрушки вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарубить.

В глиняные огнеупорные горшочки заложить по 15 сырых пельменей, грибы с луком, поджаренные помидоры, измельченную зелень петрушки и залить сметаной. Горшочки накрыть крышкой и поместить в разогретый духовой шкаф. Запекать пельмени при умеренной температуре до полной готовности (около 30–35 минут). Подавать на стол горячими.

Пельмени со свининой и свежей капустой

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан соевой муки, 1–1½ стакана воды, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг мякоти свинины, 300 г свежей капусты, 2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки мясного бульона, 1/3 ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Из просеянной пшеничной и соевой муки, воды и соли быстро вымесить упругое пресное тесто. Накрыть его влажным полотенцем и дать полежать при комнатной температуре около 20–30 минут.

Приготовить фарш. Мякоть свинины зачистить от пленок и сухожилий, промыть под холодной проточной водой и нарезать на куски весом 50–60 г. Подготовленную свинину дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с очищенным репчатым луком. Свежую капусту вымыть, удалить поврежденные листья и кочерыжку и мелко нашинковать. Смешать мясной фарш с измельченной капустой, влить туда же мясной бульон, добавить соль и перец.

Стол присыпать мукой и раскатать на нем тесто в тонкий пласт. Вырезать одинаковые кружочки, положить на середину каждого немного приготовленного фарша и защипать края. Варить в кипящей подсоленной воде в течение 7–10 минут, после чего выбрать шумовкой. Готовые пельмени подавать на стол горячими вместе со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Пельмени со свиной и картофелем

...

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 2/3–1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: 700 г мякоти жирной свинины, 3 картофелины, 2 репчатых луковицы, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Замесить упругое тесто, смешав просеянную пшеничную муку, яйцо, воду и соль и поместить его на 20–30 минут в холодильник, накрыв миской или целлофановым пакетом.

Приготовить фарш. Картофель очистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Лук почистить и разрезать каждую головку на несколько частей. Чеснок почистить и мелко нарубить острым ножом (или раздавить в чеснокодавке). Свинину зачистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть под холодной проточной водой, обсушить, нарезать небольшими кусками и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с луком. В фарш добавить тертый картофель, чеснок, растопленное сливочное масло, соль и перец. Все компоненты смешать до получения однородной массы.

Тесто вынуть из холодильника, раскатать в тонкий пласт и разрезать таким образом, чтобы получились квадраты размером 10х10 см. На середину каждого положить приготовленный фарш и защипать края. Пельмени варить на пару в течение 35–40 минут.

Подавать на стол горячими, полив растопленным сливочным маслом или жиром. Отдельно можно подать сметану, острый соус, хрен.

Пельмени со свиной и чабрецом

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ -1 стакан воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг мякоти свинины, 300 г копченого сала, 1 яйцо, $\frac{1}{5}$ стакана мясного бульона или воды, 1 ст. ложка измельченного чабреца, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Замесить тесто из просеянной пшеничной муки, воды, яйца и соли. Накрыть его миской и поставить на 20–30 минут в холодильник.

Приготовить фарш. Подготовленную мякоть свинины нарезать небольшими кусками и вместе с салом два раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш вбить яйцо, влить мясной бульон или воду и добавить измельченный чабрец, перец и соль. Все компоненты тщательно вымесить до получения однородной массы.

Тесто вынуть из холодильника, разрезать на несколько частей и руками сформовать жгуты шириной в два пальца. Каждый жгут

нарезать поперек на одинаковые прямоугольные кусочки, обвалить их в муке и раскатать скалкой в тонкие лепешки. На середину каждой лепешки положить по одной чайной ложке приготовленного фарша и защипать края.

Подготовленные пельмени опускать по 15–20 штук в кипящую подсоленную воду и варить в течение 7–10 минут. Затем выбрать шумовкой и сразу же подать на стол.

Пельмени с бараниной

...

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг баранины, 2 пучка зеленого лука, 1 яйцо, 4–5 ст. ложек мясного бульона, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Из просеянной пшеничной муки, воды, яйца и соли замесить упругое тесто и поставить его в холодильник на 20–30 минут.

Приготовить фарш. Баранину зачистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить, нарезать небольшими кусками и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Зеленый лук хорошо вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нашинковать острым ножом. Положить в мясной фарш измельченный зеленый лук, соль, перец, вбить яйцо, влить мясной бульон и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Тесто вынуть из холодильника и раскатать в тонкий пласт на поверхности, посыпанной мукой. Вырезать стаканом кружочки и положить на середину каждого небольшое количество приготовленной начинки. Защипать края и придать изделиям форму пельменей. В эмалированной кастрюле довести до кипения воду, добавить соль и лавровый лист. Опустить порцию пельменей и варить около 5–7 минут. Готовые пельмени выбрать шумовкой и сразу же подавать на стол.

Пельмени с бараниной и барбарисом

...

Для теста: 2½ стакана
пшеничной муки, 2/3–1 стакан
молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг мякоти
баранины, 1 яйцо, 2 головки
репчатого лука, 2 ст. ложки
барбариса, 1/3 ч. ложки красного
молотого перца, соль по вкусу.

Пшеничную муку просеять в эмалированную посуду, сделать посередине углубление, вбить туда яйцо и влить молоко, предварительно растворив в нем соль. Руками быстро вымесить упругое тесто, накрыть его влажной тканью и дать полежать на столе около 15–20 минут.

Приготовить фарш. Репчатый лук очистить и разрезать каждую головку на несколько частей. Мякоть баранины зачистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть и нарезать кусками по 50–60 г. Подготовленное мясо вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Вбить туда яйцо, добавить барбарис, соль, красный молотый перец и все тщательно перемешать.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт на столе, посыпанном мукой. Вырезать стаканом или специальной формой кружочки, разложить на них немного приготовленного фарша и защипать края. Варить небольшими порциями в кипящей подсоленной воде в течение 8–10 минут. Готовые пельмени выбрать шумовкой и сразу же подавать на стол.

Пельмени с бараниной и морковью

...

Для теста: 2 стакана
пшеничной муки, ½ стакана
гороховой муки, 1 яйцо, ½–1 стакан
молока, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг мякоти
баранины, 4–5 корешков моркови, 1
яйцо, 2 репчатых луковицы, 3–4 ст.
ложки молока или воды, 1/3 ч.
ложки молотого имбиря, 1/3 ч.
ложки черного молотого перца, соль
по вкусу.

Смешать пшеничную и гороховую муку и просеять в

эмалированную миску. Сделать углубление, вбить туда яйцо, влить молоко и добавить по вкусу соль. Руками быстро замесить упругое эластичное тесто. Накрыть его влажной салфеткой и дать полежать на столе около 20–30 минут.

Приготовить фарш. Мякоть баранины зачистить от пленок и сухожилий, тщательно вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусками. Репчатый лук очистить и разрезать каждую головку на несколько частей. Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Подготовленную мякоть баранины вместе с луком дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В приготовленный фарш добавить морковь, молотый имбирь, черный молотый перец, соль, вбить яйцо, влить молоко или воду и тщательно все перемешать до образования однородной сочной массы.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки, разложить на них немного приготовленного фарша и защипать края. Подготовленные пельмени опускать по 15–20 штук в кипящую подсоленную воду и варить в течение 7-10 минут. Готовые изделия выбрать шумовкой и переложить в глубокое блюдо. Подавать на стол горячими, полив сметаной или растопленным сливочным маслом.

Пельмени с говядиной и свеклой

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ -1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг мякоти говядины, 2 небольших свеклы, 1 яйцо, 2–3 дольки чеснока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Из просеянной пшеничной муки, яйца, воды и соли руками быстро замесить упругое тесто, скатать его в шар, накрыть влажным полотенцем или целлофановым пакетом, чтобы не подсыхало.

Приготовить фарш. Свеклу очистить от кожицы, хорошо вымыть и натереть на средней терке. Чеснок почистить и раздавить в чеснокодавке. Мякоть говядины зачистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть под проточной холодной водой, обсушить кулинарными салфетками, нарезать небольшими

кусками и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить натертую свеклу, измельченный чеснок, соль, перец и яйцо. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Разделочную доску присыпать мукой и раскатать на ней тесто в тонкий пласт. Вырезать стаканом кружочки, разложить на них по одной чайной ложке приготовленного фарша и защипать края. Подготовленные пельмени опускать порциями по 20–25 штук в кипящую подсоленную воду и варить в течение 8–10 минут. Готовые изделия выбрать шумовкой в глубокое блюдо и подать на стол горячими со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Пельмени, запеченные в духовке

...

60 отваренных пельменей с мясным фаршем, 1½ стакана свежих жирных сливок, 2–3 свежих помидора, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 200 г любого твердого сыра, ½ стакана молотых сухарей, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Свежие помидоры ошпарить кипятком и нарезать тонкими полукольцами. Твердый сыр натереть на крупной терке. Глубокую сковороду хорошо смазать размягченным сливочным маслом и выложить в нее готовые пельмени в несколько слоев. Добавить по вкусу соль и перец и залить сливками. Сверху посыпать молотыми сухарями и выложить нарезанные помидоры и тертый сыр. Поместить сковороду в разогретую духовку и запекать пельмени при умеренной температуре в течение 15–20 минут. Подать на стол горячими.

Примечание. Это блюдо можно приготовить, используя сырые пельмени. В таком случае время запекания увеличивается до 35–40 минут.

Пельмени с мясом и тыквой

...

Для теста: 2½ стакана

пшеничной муки, 1 яйцо, ½-1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: 300 г мякоти телятины, 200 г мякоти свинины, 300 г спелой тыквы, 1 морковь, 1 яйцо, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Из предложенных в рецептуре компонентов руками вымесить однородное упругое тесто. Накрывать его целлофановым пакетом и поместить в холодильник на 20–30 минут.

Приготовить фарш. Зачищенную от пленок и сухожилий мякоть телятины и свинины тщательно промыть под холодной проточной водой, нарезать небольшими кусками и дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Морковь и тыкву почистить (у тыквы также удалить семена вместе с волокнистой тканью) и натереть на мелкой терке. Смешать приготовленный фарш с тертыми морковью и тыквой, вбить туда же яйцо и добавить соль и черный молотый перец. Еще раз все перемешать.

Тесто вынуть из холодильника, разделить на несколько одинаковых частей и раскатать каждую в тонкий пласт. Форму для приготовления пельменей присыпать мукой, положить на нее один пласт теста и разложить в углубления приготовленный фарш. Накрывать сверху другим пластом теста и с усилием прокатать скалкой. Подготовленные пельмени вынуть из формы и отделить друг от друга. Опускать порциями в кипящую подсоленную воду и варить около 7-10 минут. Готовые пельмени выбрать шумовкой и сразу же подать на стол. Отдельно подать сливочное масло, сметану, уксус.

Пельмени с копченой грудинкой

...

Для теста: 2½ стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 2/3–1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг копченой грудинки, 300 г копченого сала, 200 г сушеных грибов (желательно белых), 2 головки репчатого лука, 1/3 стакана топленого сливочного масла, 1/3 ч. ложки эстрагона, 1/3 ч. ложки черного молотого

перца, соль по вкусу.

Пшеничную муку просеять в эмалированную миску, сделать посередине углубление, вбить туда яйцо и влить воду, предварительно растворив в ней соль. Руками быстро вымесить упругое тесто для пельменей, накрыть его влажным полотенцем и оставить на столе.

Приготовить фарш. Грибы перебрать, тщательно промыть в теплой воде и отварить на медленном огне до мягкости (около 15–20 минут). В конце приготовления добавить по вкусу соль. Готовые грибы вынуть из отвара, слегка охладить и мелко нашинковать острым ножом. Лук очистить от шелухи, разрезать каждую головку на несколько частей и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с салом и грудинкой. В приготовленный фарш добавить вареные измельченные грибы, топленое сливочное масло, эстрагон, перец и соль. Все тщательно вымесить руками, чтобы получилась однородная масса.

Тесто раскатать в тонкий пласт на разделочной доске, посыпанной мукой, и вырезать стаканом кружочки. Разложить на них по одной чайной ложке приготовленного фарша и защипать края. Пельмени варить в кипящей подсоленной воде в течение 5–7 минут, после чего выбрать шумовкой в глубокое блюдо.

Пельмени с печенью и грибами

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан соевой муки, 1 яйцо, 2/3–1 стакан воды или молока, соль по вкусу.

Для фарша: по 0,5 кг печени индейки и свежих грибов (желательно шампиньонов или белых), 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 4–5 ст. ложек сливок, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Смешать пшеничную и соевую муку и просеять в эмалированную посуду. Сделать посередине углубление, вбить туда яйцо, влить воду или молоко и добавить по вкусу соль. Руками быстро вымесить упругое тесто, накрыть его влажной тканью и дать полежать при комнатной температуре около 20–30

минут.

Приготовить фарш. Репчатый лук почистить и мелко нашинковать. Грибы вымыть, если нужно – очистить, и отварить в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости (около 10–15 минут). Готовые грибы вынуть из отвара и мелко нарезать. Печень индейки зачистить от пленок и желчных протоков и мелко нарубить острым ножом. В глубокой сковороде разогреть сливочное масло и обжарить на нем репчатый лук до золотистого оттенка. Затем положить туда подготовленную печень индейки и жарить ее 10–15 минут. В конце приготовления добавить вареные грибы, соль, черный молотый перец и все тщательно перемешать. В приготовленный фарш положить сливки и еще раз хорошо вымесить.

Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать стаканом кружочки. Положить на середину каждого кружочка по одной чайной ложке приготовленного фарша и защипать края. Пельмени варить в кипящей подсоленной воде в течение 7–10 минут. Готовые изделия вынуть шумовкой и переложить в глубокое блюдо. Подавать на стол горячими вместе со сметаной.

Пельмени с печенью и кашей

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 1 яйцо, 1–1½ стакана воды, соль по вкусу.

Для фарша: 700 г говяжьей печени, 4 ст. ложки гречневой крупы, 2 головки репчатого лука, 4–5 ст. ложек растопленного сливочного масла или смальца, 1/3 ч. ложки кайенского перца, соль по вкусу.

Смешать просеянную пшеничную и гречневую муку, яйцо, воду, соль и руками вымесить упругое тесто.

Приготовить фарш. Говяжью печень зачистить от пленок и желчных протоков, тщательно вымыть и измельчить острым ножом. Гречневую крупу перебрать, промыть в теплой воде и сварить рассыпчатую кашу, добавив немного соли. Репчатый лук очистить от шелухи и мелко нашинковать. В глубокой сковороде разогреть сливочное масло или смалец и обжарить на нем лук до золотистого оттенка. Затем добавить измельченную печень, соль,

перец и продолжать жарить на медленном огне до полной готовности. Затем смешать поджаренную печень с гречневой кашей.

Тесто разделить на несколько одинаковых частей и раскатать их в тонкие лепешки. Форму для пельменей присыпать мукой, положить на нее один пласт теста, разложить в углубления приготовленную начинку, накрыть сверху другим пластом и с усилием прокатать скалкой. Сформовавшиеся пельмени отделить друг от друга и порциями отваривать в кипящей подсоленной воде в течение 7-10 минут, после чего выбрать шумовкой в глубокое блюдо. Подавать на стол горячими со сметаной и острым кетчупом.

Пельмени с печенью и морковью

...

Для теста: 2½ стакана пшеничной муки, 1 яйцо, ½-1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг свиной печени, 3 небольших корешка моркови, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 яйцо, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Из просеянной пшеничной муки, яйца, воды и соли замесить упругое тесто, скатать его в шар, накрыть влажным полотенцем и оставить на столе.

Приготовить фарш. Морковь почистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Печень тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками, зачистить от пленок и желчных протоков и пропустить через мясорубку. В полученный фарш вбить яйцо, добавить тертую морковь, растопленное сливочное масло, соль и черный молотый перец. Все компоненты тщательно перемешать до получения однородной массы.

Тесто раскатать в тонкий пласт на поверхности, посыпанной мукой, и вырезать стаканом кружочки. Разложить на них по одной чайной ложке приготовленного фарша и защипать края. Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 7-10 минут, после чего выбрать шумовкой. Подавать на стол в горячем виде со сметаной и мясным бульоном.

...

*60 отваренных пельменей, 0,5 кг
телячьей печени, 2–3 головки
репчатого лука, 1 пучок зелени
петрушки, 4–5 ст. ложек топленого
масла или смальца, 0,5 л острого
кетчупа, соль по вкусу.*

Лук очистить от шелухи и мелко нашинковать острым ножом. Печень тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками, зачистить от пленок и желчных протоков и нарезать небольшими кусочками. В сковороде разогреть масло или смалец и поджарить на нем измельченный лук до золотистого оттенка. Затем добавить печень и жарить ее на медленном огне до полной готовности, посолив по вкусу. Зелень петрушки хорошо вымыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нарубить.

В глиняные огнеупорные горшочки заложить по 15–20 штук пельменей, сверху выложить поджаренную печень с луком, посыпать измельченной зеленью петрушки и залить острым кетчупом. Горшочки поместить в разогретый духовой шкаф и запекать пельмени в течение 15–20 минут при умеренной температуре. Подавать на стол горячими.

Примечание. Это блюдо можно приготовить, используя сырые пельмени. В таком случае время запекания увеличивается до 30–40 минут.

Пельмени, томленные с грибами

...

*Для теста: 2 стакана
пшеничной муки, 1 яйцо, ½-1 стакан
воды, соль по вкусу.*

*Для фарша: 700 г печени
индейки, 2 головки репчатого лука, 1
яйцо, 4 ст. ложки сливочного масла,
1/3 ч. ложки черного молотого
перца, соль по вкусу.*

Для подливы: 0,5 кг свежих

грибов, 4 головки репчатого лука, 4–5 ст. ложек топленого сливочного масла, 0,5л сметаны.

Пшеничную муку просеять в эмалированную посуду, вбить яйцо и влить воду, предварительно растворив в ней соль. Руками вымесить упругое тесто, скатать его в шар и накрыть миской или влажным полотенцем.

Приготовить фарш. Репчатый лук почистить и разрезать каждую головку на несколько частей. Печень индейки зачистить от пленок и желчных протоков, тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить и пропустить вместе с луком через мясорубку с мелкой решеткой. В готовый фарш вбить яйцо, влить растопленное сливочное масло, добавить перец и соль. Все хорошо перемешать до получения однородной массы.

Рабочую поверхность стола присыпать мукой и раскатать на ней тесто в тонкий пласт. Вырезать стаканом кружочки, положить на середину каждого по одной чайной ложке приготовленного фарша и защипать края.

Приготовить подливу. Репчатый лук очистить от шелухи и мелко нашинковать острым ножом. Грибы перебрать, если нужно – почистить, хорошо промыть и опустить в кипящую подсоленную воду. Варить на медленном огне до полной готовности. Готовые грибы вынуть из отвара, слегка остудить и мелко нарезать. В сковороде разогреть топленое сливочное масло и обжарить на нем вареные грибы вместе с измельченным луком до золотистого оттенка.

Сырые пельмени заложить по 10–15 штук в глиняные огнеупорные горшочки, сверху разложить жареные грибы с луком и залить сметаной. Поместить горшочки в разогретый духовой шкаф и томить при умеренной температуре до полной готовности пельменей (около 25 минут). Подавать на стол горячими.

Пельмени с почками

...

Для теста: 2½ стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 2/3–1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг телячьих почек, 1 небольшая редька, 1 яйцо, 1 ст. ложка сухих измельченных листьев смородины, 1/3 ч. ложки

черного молотого перца, соль по вкусу.

Из просеянной пшеничной муки, яйца, воды и соли быстро замесить упругое тесто и скатать его в шар, накрыв влажным полотенцем.

Приготовить фарш. Редьку почистить, хорошо вымыть и натереть на мелкой терке. Почки зачистить от пленок, жира и мочеточников. Чтобы удалить специфический запах, их надо разрезать, обильно натереть изнутри содой, слегка помять руками, дать постоять около 20 минут, а затем промыть в большом количестве воды. Подготовленные таким образом почки пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш вбить яйцо, добавить натертую редьку, листья смородины, соль и перец. Тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Тесто раскатать в тонкий пласт на поверхности, посыпанной мукой, и вырезать стаканом кружочки. Разложить по одной чайной ложке приготовленного фарша и защипать края. Варить пельмени в кипящей подсоленной воде в течение 8-10 минут, после чего выбрать шумовкой. Подавать на стол горячими с острым соусом и сметаной.

Пельмени с сердцем и грибами

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана соевой муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ -1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: 1 телячье сердце, 400 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, $\frac{1}{3}$ ч. ложки сухой аджики, соль по вкусу.

Пшеничную и соевую муку смешать, просеять в эмалированную миску, вбить туда яйцо и влить воду, предварительно растворив в ней соль. Руками быстро замесить эластичное тесто и поместить его в холодильник на 20–30 минут.

Приготовить фарш. Свежие грибы перебрать, если нужно – очистить, хорошо вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости (около 10–15 минут). Затем вынуть их из отвара

и нарезать маленькими кубиками. Лук почистить и разрезать каждую головку на несколько частей. Сердце вымочить в течение 1–2 часов в холодной воде, после чего разрезать, удалить кровь и крупные кровеносные сосуды, промыть под холодной проточной водой и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить измельченные вареные грибы, растопленное сливочное масло, сухую аджику и соль. Все компоненты хорошо перемешать до получения однородной массы.

Рабочую поверхность стола посыпать мукой и раскатать на ней тесто в тонкий пласт. Вырезать стаканом кружочки, разложить на них приготовленный фарш и защипать края. Варить пельмени в кипящей подсоленной воде в течение 710 минут, затем выбрать их шумовкой в глубокое блюдо и подать на стол горячими.

Пельмени с куриным филе

...

Для теста: 2½ стакана
пшеничной муки, 1 яйцо, 2/3 стакана
молока, соль по вкусу.

Для фарша: 800 г куриного
филе, 2 головки репчатого лука, 2/3
стакана молока, 1/3 ч. ложки
куркумы, 1/3 ч. ложки черного
молотого перца, соль по вкусу.

Замесить эластичное тесто из просеянной пшеничной муки, яйца, молока и соли. Накрыть его влажной салфеткой и дать полежать на столе в течение 20–30 минут.

Приготовить фарш. Репчатый лук очистить и разрезать каждую головку на несколько частей. Куриное филе тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш влить молоко, добавить куркуму, соль и перец. Все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать стаканом кружочки. На середину каждого кружочка положить по одной чайной ложке приготовленного фарша и защипать края. Придать изделиям форму пельменей и отварить их порциями в кипящей подсоленной воде. Готовые пельмени выбрать шумовкой и сразу

же подавать на стол. Отдельно подать томатный соус или кетчуп.
Пельмени диетические

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана соевой муки, 1 яйцо, $\frac{2}{3}$ –1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг куриного филе, 4 яйца, 1 чашка вареного рассыпчатого риса, 1 пучок зеленого лука, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Замесить тесто, смешав просеянную пшеничную и соевую муку, воду, яйцо и соль. Накрыть его влажной тканью и дать полежать на столе в течение 20–30 минут.

Приготовить фарш. Подготовленное куриное филе нарезать порционными кусками, а затем дважды пропустить через мясорубку. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарубить (или раздавить вилкой). Зеленый лук хорошо промыть, стряхнуть лишнюю воду и мелко нашинковать. Соединить мясной фарш, вареный рис, измельченные яйца, нашинкованный зеленый лук, соль и черный молотый перец. Руками вымесить все компоненты до получения однородной массы.

Тесто разрезать на несколько частей, сформовать жгуты толщиной в два пальца и нарезать их поперек небольшими кусочками. Обвалять кусочки в муке, раскатать в тонкие лепешки, разложить приготовленный фарш и зацепить края. Пельмени отварить, выбрать шумовкой и подать на стол в глубоком подогретом блюде. Отдельно подать сметану, соевый соус или уксус.

Пельмени, запеченные в духовке

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ –1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг филе индейки, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо,

300 г свежих грибов (шампиньонов или вешенок), 3–4 ст. ложки сливок, соль и черный молотый перец по вкусу.

Для подливы: 1 яйцо, 1 стакан молока, 100 г твердого сыра или молотых сухарей.

Из просеянной пшеничной муки, яйца, воды и соли замесить упругое тесто. Накрыть его влажной тканью и оставить на столе на 15–20 минут.

Приготовить фарш. Репчатый лук почистить и разрезать на несколько частей. Филе индейки хорошо промыть, обсушить и пропустить вместе с луком через мясорубку с мелкой решеткой. Грибы перебрать, хорошо вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости (около 10–15 минут). Готовые грибы вынуть из отвара, слегка остудить и мелко нашинковать острым ножом. Смешать мясной фарш, вареные грибы, сливки, яйцо, соль и перец, чтобы получилась однородная масса.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки и разложить на них по одной чайной ложке приготовленного фарша. Защипать края и придать изделиям форму пельменей. Варить в кипящей подсоленной воде в течение 7–10 минут. Готовые пельмени переложить в глубокую сковороду, смазанную сливочным маслом. В отдельной посуде взбить яйцо, смешать с молоком и залить этой подливой пельмени. Сверху посыпать тертым сыром или молотыми сухарями. Запекать пельмени в разогретой духовке в течение 15–20 минут. Подавать на стол горячими.

Пельмени, жаренные во фритюре

...

Для теста: 2½ стакана пшеничной муки, 1 яйцо, ½–1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: филе фазана, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 1½ стакана мясного бульона или воды, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу, растительное масло или жир для жаренья.

Для заправки: 1 стакан

сметаны, 3–4 дольки чеснока, соль по вкусу.

Обычным способом замесить упругое тесто для пельменей из компонентов, предложенных в рецептуре. Накрыть его миской и поместить в холодильник на 20–30 минут.

Приготовить фарш. Очищенную головку репчатого лука разрезать на несколько частей. Филе фазана промыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и пропустить вместе с луком через мясорубку с мелкой решеткой. В приготовленный фарш вбить яйцо, влить мясной бульон или воду, добавить черный молотый перец и соль. Тщательно перемешать все компоненты до получения однородной массы.

Тесто разделить на несколько частей, сформовать руками жгуты и разрезать их поперек на небольшие прямоугольные кусочки. Обвалять кусочки в муке, раскатать в тонкие лепешки, разложить на них понемногу приготовленного фарша и защипать края. Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду и варить около 7-10 минут, после чего выбрать шумовкой. В глубокой сковороде или соуснике разогреть растительное масло или жир, опустить пельмени (они должны в нем плавать) и жарить с двух сторон до появления румяной корочки. Подавать на стол горячими вместе с заправкой.

Приготовление заправки. Чеснок раздавить в чеснокодавке, смешать с солью, влить сметану и еще раз все перемешать.

Колдуны

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, ½-1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг филе зайчатины, 1 головка репчатого лука, 1/3 стакана мясного бульона, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Из просеянной пшеничной муки, воды и соли замесить упругое пресное тесто, скатать его в шар, накрыть целлофановым пакетом или миской и оставить на столе.

Приготовить фарш. Филе зайчатины зачистить от пленок, сухожилий и крупных кровеносных сосудов, тщательно промыть под холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками.

Лук очистить от шелухи, разрезать на несколько частей и вместе с мясом пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавить мясной бульон, соль, перец и все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Рабочую поверхность стола посыпать мукой и раскатать на ней тесто в тонкий пласт. Вырезать стаканом кружочки и разложить на них приготовленный фарш. Слепить пельмени, опустить их в кипящую подсоленную воду и варить до готовности (около 8-10 минут).

Готовые пельмени выбрать шумовкой и подать в глубоком подогретом блюде вместе с уксусом, сметаной или острым соусом.

Примечание. Мясо зайца необходимо хорошо промыть в холодной воде и поставить вымачивать на 12–20 часов в холодное место, время от времени меняя воду.

Пельмени особые

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ -1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: 0,5 кг филе гуся, 4–5 яблок кисло-сладких сортов, 2 головки репчатого лука, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки майорана, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Из пшеничной муки, воды и соли замесить упругое пресное тесто. Дать ему полежать при комнатной температуре около 20–30 минут, накрыв миской или влажным полотенцем.

Приготовить фарш. Лук очистить от шелухи и разрезать каждую головку на несколько частей. Яблоки вымыть, почистить, удалить семенные коробки, а затем натереть на мелкой терке. Филе гуся тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками, нарезать небольшими кусками и пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш вбить яйца, добавить натертые яблоки, майоран, соль и перец. Хорошо все перемешать до получения однородной массы.

Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать стаканом кружочки. Разложить на них по одной чайной ложке

приготовленного фарша и зашипать края, придав изделиям форму пельменей. В большой кастрюле довести до кипения воду, добавить немного соли, лавровый лист и варить пельмени порциями на медленном огне в течение 7-10 минут. Готовые изделия выбрать шумовкой. Подавать на стол горячими в глубоком блюде, полив растопленным сливочным маслом.

Пельмени с осетром

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, ½ стакана соевой муки, 1 яйцо, ½-1 стакан воды, соль по вкусу.

Для фарша: 700 г филе осетра, 1 яйцо, 1-2 головки репчатого лука, 4-5 столовых ложек жирных сливок, 1/3 ч. ложки карри, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Просеять пшеничную и соевую муку в эмалированную миску, сделать углубление, вбить туда яйцо и влить воду с растворенной в ней солью. Из всех компонентов быстро вымесить эластичное тесто и дать ему полежать на столе в течение 15-20 минут, накрыв влажным полотенцем.

Приготовить фарш. Лук почистить и разрезать каждую головку на четыре части. Тщательно промыть в холодной воде филе осетра, обсушить кулинарными салфетками и разрезать на несколько частей. Подготовленную рыбу вместе с луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В полученный фарш добавить сливки, карри, соль, перец, яйцо и хорошо все перемешать. Полученная масса должна быть сочной, в противном случае надо добавить еще немного сливок или яйцо.

Тесто разрезать на несколько одинаковых частей и раскатать их в тонкие пласты. Форму для приготовления пельменей присыпать мукой, положить на нее пласт теста и разложить в углубления приготовленный рыбный фарш. Затем накрыть другим пластом и с усилием прокатать скалкой. Пельмени должны легко отделяться друг от друга. Варить их по 15-20 штук в кипящей подсоленной воде в течение 8-10 минут. Готовые пельмени выбрать шумовкой, переложить в глубокое подогретое блюдо и полить растопленным сливочным маслом. Отдельно

подать сметану и горчицу.

Вареники

Вареники и ravioli – это вареные пирожки из пресного теста с различной начинкой – фруктами, ягодами, овощами, мясом. Вареники чаще всего бывают в форме полумесяца, ravioli – квадратные. Приготовление вареников и ravioli занимает довольно много времени: надо хорошо вымесить тесто, приготовить начинку, вылепить «пирожки».

Есть и «ленивый» способ, когда «начинку» – творог, зелень, картофельное пюре – добавляют прямо в тесто: так делают ленивые вареники, клецки или ньокки. Промежуточный вариант – кнедли. Это тоже своеобразное тесто с начинкой, чаще всего картофельное или творожное – более простое и не требующее столь трудоемкого вымешивания.

Начинку из творога приготовить несложно. Протрите его через сито, добавьте яйца, сметану и сахар. Вместе с творогом в начинку для вареников можно положить сухофрукты и свежие ягоды – изюм, вишню, чернику, смородину, а также овощи – картофель, шпинат. В ленивые вареники традиционно кладут творог. Вареники, ravioli, кнедли, клецки, ньокки также можно приготовить с творогом.

Вареники. Тесто для вареников готовят из муки тонкого помола, яиц и молока или воды. Яйца и молоко (или вода) должны быть холодными. Насыпьте просеянную муку горкой, сделайте углубление, разбейте в него яйцо, тонкой струйкой влейте жидкость и замесите крутое тесто. Раскатав тесто, вырежьте кружки диаметром около 7 см (для этого можно использовать стакан из тонкого стекла). Положив на кружок из теста начинку, сложите его пополам и защипите края.

Ленивые вареники. Это маленькие вареные кусочки творожного теста. В Белоруссии такое блюдо называют клецками, а в Италии – ньокки. Чтобы тесто было нежным, добавьте в тесто сливки и тщательно растирайте его после введения каждого ингредиента.

Ravioli. Для ravioli тесто раскатывают на два тонких пласта. На один пласт отдельными горками кладут начинку, накрывают другим пластом и режут на квадраты так, чтобы творог оказался в середине каждого из них.

Кнедли. Протрите творог через сито, добавьте взбитые яйца, манную крупу, соль и замесите тесто. Сделайте из него небольшие лепешки, положите внутрь начинку – фрукты и ягоды. Творог можно использовать в картофельных кнедлках в качестве начинки, тогда его нужно приготовить так же, как и для начинки

вареников и равиолей.

Вареники, равиоли, кнедли, клецки и ньокки варят в большом количестве кипящей подсоленной воды до тех пор, пока они не всплывут.

Особенности приготовления вареников

Надо запомнить, что для приготовления теста для вареников и пельменей соотношение основных ингредиентов такое: на 1 кг муки – 400 г жидкости. Жидкости, а не воды! А это значит, что яйца, входящие в рецептуру, логично отнести к жидкости. Если не обращать внимание на небольшую разницу в плотности яиц и воды, то можно сказать, что на 1 кг нужно взять 400 мл жидкости. То есть при замесе теста стоит, зная количество муки, смешать воду и яйца так, чтобы общий вес воды и яиц соответствовал количеству муки. Говоря о жидкости, можно открыть один секрет – небольшую часть воды заменить луковым соком (например, на каждый стакан воды 1 столовая ложка сока). Тесто приобретает интересный вкус. Как показывает опыт: на 1 кг муки надо брать 4–5 яиц, соль – из расчета 2 чайные ложки на 1 кг муки.

Перед раскаткой тесто надо выдержать не менее получаса: белки муки набухнут, тесто станет мягче и его легче будет раскатывать. Со свойством теста подсыхать связана одна нехитрая рекомендация: если вы готовите вареники с помощью рюмки, вырезая ею кружочки из теста, то кружки остаются лежать на столе какое-то время, а тесто подсыхает. Поэтому фарш стоит класть на ту сторону, которая соприкасается со столом, и сразу же лепить вареник. Дело в том, что сторона, обращенная к столу, немного отмокает и хорошо лепится. Об этой рекомендации можно забыть, если работать с тестом иначе: небольшие куски теста скатывать в колбаски и, отрезая одинаковой толщины кругляшки раскатывать их индивидуально, накладывая фарш и лепить. Этот метод более экономный – потерь теста нет и оно всегда одинаковой консистенции. В случае «рюмочной» технологии фрагменты теста, находящиеся между вырезанными кругляшками, приходится раскатывать еще несколько раз.

Уже раскатанное однажды тесто имеет более плотную консистенцию, так как при раскатывании стол подсыпали мукой! Часто вареники готовят впрок, а значит замораживают. Это нормально. Однако получается так, что при попадании в кастрюлю с горячей водой тесто трескается. Это происходит из-за резкого перепада температуры. В таком случае, достав некоторое количество пельменей из морозилки (даже если они фабричные), надо дать им «отдохнуть», то есть полежать на столе при комнатной температуре. Но можно поступить иначе и приготовить особенное тесто, структура его такова, что при

резкой смене температуры тесто не трескается.

Тесто заварное частично: на каждый стакан воды – 1 столовая ложка растительного масла, смесь доводят до кипения, и ею заваривают стакан муки, остужают, добавляют 1 яйцо и затем еще как минимум стакан муки. Подобное тесто хорошо переносит замораживание и не трескается при варке вареников и пельменей. И не стоит бояться раскатывать его чуть толще, чем обычно, тесто после варки – нежное и мягкое.

Рецепты приготовления вареников

Вареники с печенью и рисом

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 0,5 кг телячьей печени, 1 стакан риса, 2 репчатых луковицы, 4 ст. ложки смальца, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Пшеничную муку просеять в эмалированную посуду, сделать в центре углубление, вбить туда яйца и влить стакан молока, предварительно растворив в нем соль. Из всех компонентов вымесить эластичное тесто, отставить его в сторону и накрыть влажной тканью.

Приготовить начинку. Рис несколько раз промыть в теплой воде и сварить на медленном огне рассыпчатую кашу, добавив по вкусу соль. Печень зачистить от пленок и желчных протоков, тщательно вымыть и обсушить кулинарными салфетками. Лук почистить и мелко нашинковать. Разогреть в сковороде смалец и обжарить на нем лук до золотистого оттенка. Затем добавить подготовленную печень, посолить, поперчить и продолжать жарить до мягкости. Готовую печень вместе с луком пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и смешать с рисовой кашей.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать формой кружочки, разложить на каждый понемногу начинки и защипать края. Варить вареники в кипящей подсоленной воде в течение 35 минут. Вынуть их шумовкой и переложить в глубокое блюдо. Подавать на стол горячими. Отдельно подать к ним сметану.

Вареники, обжаренные в сухарях

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, по ½ стакана воды, панировочных сухарей

и размягченного сливочного масла, ½ ч. ложки соли.

Для начинки: по 250 г свинины и говядины, 2 репчатых луковицы, ½ стакана воды, соль и черный молотый перец по вкусу.

Пшеничную муку просеять в эмалированную посуду, вбить яйцо, добавить воду, соль и замесить тесто обычным способом.

Приготовить начинку. Свинину и говядину зачистить от сухожилий и пленок, тщательно промыть под холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Затем мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить соль, перец, воду, пропущенный через мясорубку репчатый лук и все тщательно перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки, положить на каждый немного начинки, защипать края и опустить вареники в кипящую подсоленную воду. Варить при слабом кипении в течение 8-10 минут, после чего вынуть их шумовкой.

Готовые вареники запанировать в сухарях и обжарить с двух сторон в сливочном масле до образования золотистой корочки. Подавать к столу в глубоком подогретом блюде, полив маслом. Отдельно можно подать сметану.

Вареники с ветчиной и грибами

...

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г сухих грибов, 400 г жирной ветчины, 3 репчатых луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Замесить пресное однородное тесто из просеянной пшеничной муки, воды и соли и отставить в сторону, накрыв влажной тканью.

Приготовить начинку. Грибы перебрать, отварить в подсоленной воде, после чего откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Лук почистить и тонко нашинковать. Ветчину нарезать как можно мельче. В глубокой сковороде разогреть растительное масло и обжарить на нем отваренные грибы вместе с

измельченным луком до золотистого оттенка. Добавить нарезанную ветчину, соль, черный молотый перец и жарить, помешивая, еще 5–7 минут.

Готовое тесто тонко раскатать, вырезать выемкой одинаковые кружочки, положить на каждый немного начинки и защипать края. Варить вареники в кипящей подсоленной воде в течение 3–5 минут, после чего вынуть шумовкой и переложить в глубокое подогретое блюдо. Полить растопленным сливочным маслом с молотыми сухариками и перемешать, встряхивая их.

Вареники литовские

...

Для теста: 1½ стакана пшеничной муки, 1 яйцо, ½ стакана воды, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг картофеля, 2 репчатых луковицы, 100 г копченого сала, 1 яйцо, соль и черный молотый перец по вкусу.

Из просеянной пшеничной муки, яйца, воды и соли замесить крутое пресное тесто, накрыть влажной кулинарной салфеткой и дать полежать при комнатной температуре около получаса.

Приготовить начинку. Картофель почистить, отварить до мягкости в небольшом количестве подсоленной воды и приготовить пюре. Репчатый лук очистить и мелко нашинковать. Сало нарезать небольшими кусочками и поджарить до золотистого цвета вместе с измельченным луком. Смешать картофельное пюре с зажаркой и добавить перец. Тесто раскатать в тонкий пласт на посыпанной мукой поверхности, выемкой вырезать кружочки, разложить на них начинку и защипать края. Варить вареники в кипящей подсоленной воде в течение 3–5 минут, после чего вынуть шумовкой. Подавать к столу горячими, полив сметаной.

Вареники гороховые

...

Для теста: ½ стакана гороховой муки, 1 стакан и 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 яйцо, 1

стакан воды, соль по вкусу.

Для начинки: 0,5 кг легких, 2 репчатых луковицы, 2–3 ст. ложки смальца, соль и черный молотый перец по вкусу.

Для подливки: 4 репчатых луковицы, 4 ст. ложки растительного масла.

Просеять гороховую и пшеничную муку в эмалированную посуду, сделать посередине углубление и влить смесь из воды, яйца и соли. Замесить однородное крутое тесто и раскатать его в тонкий пласт на поверхности, посыпанной мукой. Вырезать стаканом кружочки, положить на каждый приготовленную начинку и защипать края. Варить вареники в кипящей подсоленной воде в течение 5–6 минут, после чего вынуть шумовкой и переложить в глубокое блюдо.

Приготовить начинку. Репчатый лук очистить и мелко нашинковать. Разогреть в сковороде смалец и обжарить на нем измельченный лук до золотистого оттенка. Подготовленные легкие тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и отварить в подсоленной воде до готовности. Затем вынуть их из бульона, охладить и пропустить вместе с поджаренным луком через мясорубку с мелкой решеткой.

Приготовить подливку. Очищенный репчатый лук тонко нашинковать и обжарить на разогретом растительном масле. Заправить подливкой готовые вареники и, встряхивая, перемешать их.

Вареники с мясом и гречневой кашей

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Для начинки: 300 г свинины, 2 ст. ложки смальца, $\frac{2}{3}$ стакана гречневой крупы, 2 репчатых луковицы, соль и черный молотый перец по вкусу.

Из просеянной пшеничной муки, воды, яйца и соли замесить однородное тесто и накрыть его влажной салфеткой.

Приготовить начинку. Гречневую крупу перебрать и сварить рассыпчатую кашу, подсолить по вкусу. Свинину зачистить от пленок и сухожилий, хорошо промыть под холодной проточной водой и нарезать кусками весом по 50–60 г. Подготовленное таким образом мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, затем обжарить на разогретом смальце и протушить до готовности. Репчатый лук очистить, мелко нашинковать и пассеровать до золотистого оттенка. Смешать поджаренную свинину, гречневую кашу, пассерованный репчатый лук, добавить по вкусу соль и перец.

Рабочую поверхность стола посыпать мукой, раскатать тесто в виде тонких лепешек, разложить начинку и защипать края. Подготовленные вареники по одному опустить в кипящую подсоленную воду и варить около 5–7 минут. Затем вынуть их шумовкой, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу горячими.

Вареники со свиной и капустой

...

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1–1½ стакана воды, соль по вкусу.

Для начинки: 400 г свинины, 0,5 кг белокочанной капусты, 2 репчатых луковицы, 4 ст. ложки смальца или растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Замесить однородное пресное тесто из просеянной пшеничной муки, воды и соли, накрыть его влажной салфеткой и дать полежать на столе около полчаса.

Приготовить начинку. Капусту вымыть, удалить подпорченные листья и мелко нашинковать. Репчатый лук очистить и тонко нарезать. Свинину зачистить от пленок и сухожилий, тщательно промыть под холодной проточной водой и нарезать небольшими кусками. Подготовленное мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, а затем поджарить вместе с луком на разогретом смальце или растительном масле. В отдельной сковороде тушить до мягкости измельченную капусту и смешать с ней поджаренную свинину с луком, добавив по вкусу соль и черный молотый перец.

Тесто раскатать в тонкую лепешку, вырезать выемкой кружочки, разложить на них понемногу начинки и защипать края. Опустить вареники по одному в кипящую подсоленную воду и варить около 7 минут. Вынуть шумовкой на блюдо и полить растопленным маслом или сметаной. Подавать к столу горячими.

Вареники с квашеной капустой

...

Для теста: 2 стакана
пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1
яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 2 стакана
квашеной капусты, $\frac{1}{2}$ стакана
томатного сока, 3–4 ст. ложки
растительного масла.

Замесить тесто из просеянной пшеничной муки, воды, яйца и соли. Накрыть его влажной салфеткой и дать полежать на столе в течение 20–30 минут.

Приготовить начинку. Квашеную капусту отжать и жарить на разогретом растительном масле в течение 20–25 минут. Затем влить томатный сок и тушить, помешивая, пока жидкость не выпарится.

Рабочую поверхность стола посыпать мукой и раскатать на нем тесто в тонкую лепешку. Вырезать стаканом кружочки, разложить немного начинки и защипать края. Варить вареники в кипящей подсоленной воде 5–7 минут, после чего вынуть шумовкой и переложить в глубокую миску. Готовые вареники можно полить растительным маслом с поджаренным луком или сметаной.

Вареники с капустой и яйцами

...

Для теста: 3 стакана
пшеничной муки, 1 яйцо, $\frac{2}{3}$ –1
стакан молока, соль по вкусу.

Для начинки: 0,5 кг молодой
белокочанной капусты, 4 яйца, $\frac{1}{3}$ ч.
ложки черного молотого перца, соль
по вкусу.

Пшеничную муку просеять на стол, сделать посередине углубление, вбить туда яйцо и влить молоко, предварительно растворив в нем соль. Руками быстро замесить упругое тесто, скатать его в шар и накрыть влажным полотенцем.

Приготовить начинку. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко нарезать или размять вилкой. Капусту вымыть, удалить подпорченные листья и тонко нашинковать острым ножом (можно натереть на мелкой терке). Смешать вареные яйца с измельченной капустой, солью и черным молотым перцем.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки, разложить на них по одной чайной ложке приготовленной начинки и защипать края. В глубокой кастрюле довести до кипения воду, добавить соль, лавровый лист и опустить вареники. Варить в течение 3–5 минут, после чего выбрать шумовкой. Подавать на стол горячими с маслом и жареным репчатым луком.

Вареники с кислой капустой и грибами

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для начинки: 2 стакана кислой капусты, 400 г свежих грибов, $\frac{1}{3}$ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Из просеянной пшеничной муки, яйца, молока и соли вымесить однородное упругое тесто. Скатать его в шар и накрыть миской.

Приготовить начинку. Свежие грибы перебрать, если нужно – очистить, тщательно промыть под холодной проточной водой и отварить на медленном огне до мягкости (в течение 10–15 минут). В конце приготовления добавить по вкусу соль. Готовые грибы вынуть из отвара, слегка охладить и мелко нарезать острым ножом. Кислую капусту отжать и смешать с измельченными вареными грибами и черным молотым перцем.

Рабочую поверхность стола посыпать мукой и раскатать на ней тесто в тонкий пласт. Вырезать стаканом кружочки, разложить приготовленную начинку и защипать края. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и варить в течение 3–5 минут. Подавать на стол горячими с маслом и поджаренными сухариками.

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, соль по вкусу.

Для начинки: 0,5 кг свежих грибов, 3 репчатых луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, соль и черный молотый перец по вкусу, топленое сливочное масло для подливки.

Из просеянной пшеничной муки, воды, яйца и соли замесить однородное тесто и поставить его в холодильник на 30 минут.

Приготовить начинку. Лук почистить, вымыть и мелко нашинковать. Грибы перебрать, если нужно – очистить, вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Разогреть в сковороде сливочное масло и поджарить на нем измельченный лук до золотистого оттенка. Затем положить туда грибы и жарить еще 7-10 минут на небольшом огне. В конце приготовления добавить по вкусу соль и перец.

Тесто вынуть из холодильника, раскатать в тонкий пласт и вырезать формой кружочки. Положить на них начинку из грибов и защипать края. Варить вареники в кипящей подсоленной воде. Как только они всплывут, вынуть шумовкой и полить топленым сливочным маслом. Поместить в глубокое подогретое блюдо и перемешать, встряхивая. Подавать к столу горячими.

Вареники с сушеными грибами

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 2/3 стакана воды, соль по вкусу.

Для начинки: 250 г сухих грибов (желательно белых), 2–3 репчатых луковицы, 2 ст. ложки тертой черствой булки, 3 ст. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Пшеничную муку просеять в эмалированную посуду, добавить воду, соль, замесить однородное пресное тесто и отставить его в сторону, накрыв влажной салфеткой.

Приготовить начинку. Грибы тщательно перебрать, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, откинуть на дуршлаг, а затем мелко нарезать. Лук почистить и испечь в духовке, после чего нашинковать небольшими кусочками. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить на нем печеный лук, вареные грибы, затем добавить тертую черствую булку, соль и перец. Влить немного грибного бульона, все тщательно перемешать и продолжать тушить еще около 3–5 минут.

Разделочную доску присыпать мукой и раскатать на ней тесто в тонкую лепешку. Вырезать формой кружочки, положить на каждый небольшое количество грибной начинки и защипать края. Лучше делать небольшие вареники, тогда они будут вкуснее. Отварить их в подсоленной кипящей воде до готовности, после чего вынуть шумовкой и переложить в глубокое блюдо. Подавать к столу горячими вместе со сметаной.

Вареники с фасолью и грибами

...

Для теста: 2 стакана
пшеничной муки, 1 яйцо, ½-1 стакан
воды, соль по вкусу.

Для начинки: 1½ стакана
фасоли, 0,5 кг свежих грибов
(желательно шампиньонов или
белых), 2 репчатых луковицы, 4 ст.
ложки растительного масла, соль и
черный молотый перец по вкусу.

Приготовить начинку. Фасоль залить водой, чтобы она ее только покрыла, и оставить на ночь. Утром воду слить, фасоль промыть, опять залить водой и отварить на небольшом огне до мягкости, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Готовую фасоль протереть через сито или размять пестиком. Грибы перебрать, если нужно – очистить, тщательно вымыть и варить в подсоленной воде в течение 7-10 минут. Затем отвар отцедить, а грибы мелко нарезать. Репчатый лук почистить, мелко нашинковать и обжарить до золотистого оттенка в разогретом растительном масле. Смешать пюре из фасоли, вареные грибы, поджаренный репчатый лук, соль и перец.

Пшеничную муку просеять в эмалированную миску, вбить яйцо, добавить по вкусу соль, влить столько воды, сколько вберет мука, и вымесить однородное пластичное тесто. Раскатать его в тонкий пласт на посыпанной мукой поверхности, вырезать формой кружочки, разложить начинку и защипать края. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 5–7 минут, после чего вынуть шумовкой. Затем поместить их в подогретое блюдо, полить сливочным маслом или сметаной и подавать к столу горячими.

Вареники с картофелем и грибами

...

Для теста: 3 стакана
пшеничной муки, 2 яйца, 1–2 стакана
воды, соль по вкусу.

Для начинки: по 0,5 кг
картофеля и свежих грибов
(желательно шампиньонов или
белых), 2 репчатых луковицы, 3–4
ст. ложки растительного масла,
1/3 ч. ложки черного молотого
перца, соль по вкусу.

Из просеянной пшеничной муки, яиц, воды и соли замесить крутое однородное тесто. Дать ему постоять при комнатной температуре около 20–30 минут. Чтобы тесто не подсохло и не образовалась корочка, надо накрыть его влажной кулинарной салфеткой.

Приготовить начинку. Картофель почистить, хорошо вымыть и отварить в небольшом количестве подсоленной воды до мягкости. Затем отвар слить, а картофель истолочь в пюре. Репчатый лук почистить и мелко нашинковать. Свежие грибы перебрать, если нужно – очистить, тщательно вымыть и нарезать небольшими одинаковыми кусочками. Разогреть в сковороде растительное масло и поджарить на нем лук до золотистого оттенка. Затем добавить измельченные грибы, соль, перец и жарить до тех пор, пока грибы не станут мягкими. Соединить картофельное пюре, поджаренные грибы, лук и все тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать формой кружочки. Положить на каждый по 1 чайной ложке начинки и защипать края. Варить вареники до полной готовности в кипящей

подсоленной воде (около 5 минут), затем вынуть их шумовкой и переложить в глубокое блюдо. Подавать на стол горячими, полив сметаной.

Вареники картофельные

...

Для теста: 1 кг молодого картофеля, 2 стакана пшеничной муки, 1–2 яйца, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г соевого сыра, 2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки размягченного сливочного масла, 3 ст. ложки молотых сухарей, 1/3 ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Картофель тщательно вымыть щеточкой, сварить в «мундире», немного остудить, почистить и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Затем добавить просеянную пшеничную муку, яйца, соль и хорошо все вымесить до получения однородного теста.

Приготовить начинку. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нашинковать. Соевый сыр протереть через сито или размять вилкой. Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить на нем измельченный сыр вместе с луком. В конце приготовления добавить молотые сухари, перец, соль и все тщательно перемешать.

Тесто раскатать на небольшие тонкие лепешки, положить на каждую немного начинки и плотно защипать края. Подготовленные вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 7-10 минут. Затем выбрать их шумовкой, переложить в глубокое блюдо и подать на стол, полив растопленным сливочным маслом.

Вареники со шпинатом

...

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан воды, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг листьев

шпината, 1/3 стакана размягченного сливочного масла, 2–3 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сливок, 1–2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

***Для подливки:** по ½ стакана молотых сухариков и сливочного или растительного масла.*

Из просеянной пшеничной муки, воды и соли замесить пресное тесто.

Приготовить начинку. Листья шпината промыть, отварить в небольшом количестве воды и откинуть на дуршлаг. Затем протереть их через сито, добавить сливки, соль и сахар. Разогреть в сковороде сливочное масло, спассеровать на нем просеянную пшеничную муку до золотистого оттенка, добавить к шпинату и еще раз все перемешать. Начинка должна быть довольно густой.

Раскатать тесто в тонкую лепешку, предварительно посыпав стол мукой, вырезать из нее стаканом кружочки, разложить начинку из шпината и защипать края. Вареники опустить в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности, вынуть шумовкой и переложить в глубокое блюдо. Молотые сухарики поджарить в разогретом сливочном или растительном масле до золотистого оттенка и заправить ими готовые вареники. Подавать к столу горячими.

Вареники с рыбой и картофелем

...

***Для теста:** 2½ стакана пшеничной муки, ½-1 стакан воды, соль по вкусу.*

***Для начинки:** 700 г картофеля, 0,5 кг рыбного филе, 4 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, 1/3 ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.*

Из просеянной пшеничной муки, воды и соли замесить упругое тесто и накрыть его миской, чтобы не подсыхало.

Приготовить начинку. Картофель почистить, хорошо вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до мягкости. Затем отвар слить, а картофель растолочь в пюре, добавив яйцо. Рыбное филе тщательно вымыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками и пропустить через мясорубку со

средней решеткой. В сковороде разогреть растительное масло и поджарить на нем рыбу до золотистого оттенка. Смешать картофельное пюре с поджаренным рыбным филе и красным молотым перцем.

Тесто скатать в жгут толщиной в два пальца, нарезать поперек небольшими прямоугольными кусочками, обвалять их в муке, раскатать в тонкие лепешки, разложить приготовленную начинку и защипать края. Вареники варить в кипящей подсоленной воде в течение 3–5 минут, а затем выбрать шумовкой. Подавать на стол горячими со сметаной или уксусом.

Вареники с творогом

...

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 0,5 кг обезжиренного творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль по вкусу.

Из просеянной пшеничной муки, молока, яйца, сахара и соли замесить однородное тесто и поставить его в холодильник на 30 минут.

Приготовить начинку. Творог протереть через сито, добавить сметану, соль, сахар, взбитое яйцо и все тщательно перемешать.

Тесто вынуть из холодильника и раскатать в пласт толщиной 1,5–2 мм. Вырезать стаканом кружочки, положить на них творожную начинку и защипать края. Готовые вареники опустить в кипящую подсоленную воду. Как только они всплывут, вынуть их шумовкой и поместить в подогретый сотейник со сливочным маслом. Перемешать, встряхивая, и подавать к столу горячими. Отдельно можно подать сметану, сахарную пудру или фруктовый сироп.

Вареники гречневые с творогом

...

Для теста: по $1\frac{1}{2}$ стакана пшеничной и гречневой муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара,

1 яйцо, соль по вкусу.

*Для начинки: 0,5 кг
обезжиренного творога, 1 стакан
изюма, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Пшеничную и гречневую муку просеять в эмалированную миску, вбить яйцо и влить молоко, предварительно растворив в нем сахар и соль. Замесить тесто и дать ему полежать около 15 минут, накрыв влажной тканью.

Приготовить начинку. Творог протереть через сито, добавить промытый в теплой воде изюм, сахар, яйцо, соль и тщательно все вымесить.

Тесто раскатать в полоску толщиной 1–1,5 мм и шириной 5–6 см, разрезать на одинаковые кусочки, разложить понемногу творожной начинки и слепить вареники. Варить в кипящей подсоленной воде до готовности, после чего вынуть шумовкой.

Готовые вареники переложить в глубокое блюдо, полить растопленным сливочным маслом и перемешать, встряхивая их. Подавать к столу горячими.

Вареники заварные

...

*Для теста: 4 стакана гречневой
муки, 2 стакана молока, соль по
вкусу.*

*Для начинки: 1 кг
обезжиренного творога, 2 яйца, соль
на кончике ножа.*

Гречневую муку просеять в глубокую эмалированную миску и запарить (залить) кипящим молоком. Тщательно растереть ложкой, чтобы не было комочков. Добавить по вкусу соль. Должно получиться мягкое пластичное тесто.

Приготовить начинку. Творог протереть через сито, вбить яйца, добавить соль и все хорошо перемешать. Из теста сформовать колбаску и нарезать ее небольшими одинаковыми кусочками. Размять кусочки руками в довольно тонкие лепешки (скалкой не раскатывать!), положить на каждую немного творожной начинки и защипать края. Варить в кипящей подсоленной воде до готовности. Готовые вареники вынуть шумовкой, переложить в глубокую миску и полить горячим сливочным маслом. Подавать к столу вместе со сметаной.

Вареники на соевом молоке

Для теста: 4½ стакана пшеничной муки, 2 яйца, 1 стакан соевого молока, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 0,5 кг соевого сыра (тофу), 300 г копченой грудинки, 1 ч. ложка соли, сметана или кетчуп.

В просеянную пшеничную муку добавить нагретое до 30–35 °С соевое молоко. Затем ввести яйца, соль, сахар и замесить однородное упругое тесто.

Приготовить начинку. Копченую грудинку нарезать очень маленькими кусочками. Соевый сыр пропустить через мясорубку (или протереть через сито), добавить измельченную грудинку, соль и все тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки, разложить понемногу приготовленной начинки и слепить вареники. Затем опустить их в кипящую подсоленную воду и варить в течение 5–7 минут. Готовые вареники вынуть шумовкой в глубокое блюдо и подавать к столу горячими вместе со сметаной или кетчупом.

Вареники с яблоками

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 8 яблок, 2/3 стакана сахара.

Из просеянной пшеничной муки, молока, яиц, соли и сахара замесить однородное тесто и поставить его в холодильник на 30 минут.

Приготовить начинку. Яблоки вымыть, почистить, удалить семенные коробочки и нарезать небольшими дольками. Затем положить их в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахаром и варить на слабом огне, помешивая, до мягкости. Полученное пюре охладить.

Готовое тесто раскатать в лепешку толщиной 2–3 мм,

вырезать стаканом или специальной формой кружочки, положить на каждый начинку и защипать края. Варить вареники в кипящей подсоленной воде в течение 6–8 минут при слабом кипении. Затем вынуть их шумовкой, переложить в глубокое подогретое блюдо и полить растопленным сливочным маслом. Подавать к столу со сметаной и вареньем.

Вареники с яблоками и курагой

...

***Для теста:** 2 стакана и 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.*

***Для начинки:** 4-5 крупных яблок, 1 стакан кураги, ½ стакана сахара.*

Муку просеять на стол, сделать посередине углубление, вбить туда яйцо, влить молоко, предварительно растворив в нем сахар и соль, и вымесить однородное пластичное тесто.

Приготовить начинку. Курагу промыть в теплой воде и мелко нарезать. Яблоки почистить, удалить семенные коробки и измельчить. Поместить подготовленные яблоки и курагу в соусник, пересыпать сахаром и варить на очень медленном огне до мягкости. Во время приготовления смесь помешивать, чтобы она не подгорела.

Тесто раскатать в тонкий пласт, поместив его на разделочную доску, и вырезать формой кружочки. Положить на каждый по одной чайной ложке приготовленной начинки и защипать края. Вареники опустить по одному в кипящую подсоленную воду и варить в течение 3–5 минут. Вынуть шумовкой на блюдо и полить сметаной, ароматизированной ванилином.

Вареники с сушеными яблоками

...

***Для теста:** 1½ стакана пшеничной муки, ½ стакана ржаной муки, 1 яйцо, ½-1 стакан воды, соль по вкусу.*

***Для начинки:** 3 стакана сушеных яблок, 1 стакан ядер грецких орехов,*

Пшеничную и ржаную муку просеять в эмалированную миску, вбить яйцо, влить воду, добавить соль и вымесить однородное упругое тесто.

Приготовить начинку. Ядра грецких орехов мелко порубить. Сушеные яблоки тщательно промыть в теплой воде и положить в эмалированную кастрюлю. Пересыпать их сахаром, добавить немного воды и варить до мягкости. Образовавшийся сироп отцедить в отдельную посуду. Вареные яблоки нарезать небольшими кусочками и смешать с ядрами грецких орехов.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать формой кружочки, разложить приготовленную начинку и слепить небольшие вареники. Опустить их в кипящую подсоленную воду и варить около 3–5 минут. Готовые вареники вынуть шумовкой в глубокое блюдо и полить сиропом. Подавать к столу горячими вместе со сметаной.

Вареники с черешней

...

Для теста: 2½ стакана
пшеничной муки, 2 яйца, 2 стакана
воды, соль по вкусу.

Для начинки: 4 стакана красной
черешни, ½ стакана сахара.

Из просеянной пшеничной муки, яиц, воды и соли замесить крутое тесто, накрыть его влажной салфеткой и дать полежать на столе около 20–30 минут.

Приготовить начинку. Черешню перебрать, хорошо промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем удалить косточки, пересыпать сахаром и оставить на полчаса. Выделившийся сок слить в отдельную посуду.

Стол или разделочную доску посыпать мукой и раскатать тесто в пласт толщиной около 3 мм. Вырезать формой довольно большие кружки, положить на каждый небольшое количество начинки и защипать края. Варить вареники в кипящей подсоленной воде до полной готовности, после чего вынуть шумовкой и разложить на блюде в один слой. Из черешневого сока сварить сироп и полить им вареники. Подавать к столу в горячем или холодном виде, отдельно подать сметану.

Примечание. Так же готовятся вареники со свежей вишней.

Вареники со сливами

Для теста: 2½ стакана
пшеничной муки, 2 яйца, 2 стакана
воды, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг спелых слив,
½ стакана сахара, сметана для
подливки.

Пшеничную муку просеять в эмалированную посуду, вбить яйца, добавить воду, предварительно растворив в ней соль, и вымесить упругое тесто. Затем накрыть его влажной тканью и оставить на столе.

Приготовить начинку. Спелые сливы вымыть, удалить косточки и нарезать небольшими кусочками. Поместить их в эмалированную миску и пересыпать сахаром. Дать постоять до тех пор, пока не выделится сок. Затем сливы слегка отжать, а сок слить в отдельную посуду.

Рабочую поверхность стола посыпать мукой, раскатать на ней тесто в пласт толщиной около 2–3 мм и вырезать формой не очень маленькие кружочки. Положить на каждый небольшое количество сливовой начинки и защипать края. Вареники варить в кипящей подсоленной воде в течение 57 минут, после чего вынуть шумовкой в глубокое блюдо.

В сливовый сок добавить немного сахара и на медленном огне сварить густой сироп. Этим сиропом полить готовые вареники, перемешать их, встряхивая, и подать на стол вместе со сметаной.

Вареники с клубникой

Для теста: 3 стакана
пшеничной муки, 2 яйца, 1 стакан
воды, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг спелой
клубники, 1 стакан сахара, 1 стакан
сметаны.

Замесить упругое тесто из компонентов, предложенных в рецептуре. Накрыть его целлофановым пакетом и поместить на 20–30 минут в холодильник.

Приготовить начинку. Спелую клубнику перебрать, удалить

хвостики, осторожно промыть под холодной проточной водой и откинуть на дуршлаг. Затем нарезать ее острым ножом, переложить в эмалированную посуду, пересыпать сахаром и дать постоять при комнатной температуре 15–20 минут. Образовавшийся сироп слить в отдельную посуду.

Тесто вынуть из холодильника и раскатать в лепешку толщиной 2 мм. Вырезать стаканом кружочки, разложить на них приготовленную клубничную начинку и защипать края. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и варить в течение 5–7 минут.

Готовые вареники выложить на блюдо в один слой. Подавать на стол в горячем или холодном виде вместе со сметаной.

Вареники с клюквой

...

Для теста: 2 стакана
пшеничной муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана
воды, 1 ч. ложка сахара, соль по
вкусу.

Для начинки: 1 кг ягод клюквы,
1,5 кг сахара.

Приготовить тесто для вареников, смешав просеянную пшеничную муку, яйцо, воду, сахар и соль. Скатать его в шар и накрыть целлофановым пакетом.

Приготовить начинку. Ягоды клюквы хорошо промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем переложить их на сито, засыпать сахаром, перемешать и протереть.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки, разложить на них клюквенную начинку и защипать края. Варить вареники в кипящей подсоленной воде в течение 3–5 минут. Готовые изделия выбрать шумовкой в глубокое блюдо и подать на стол горячими вместе со сметаной.

Вареники с крыжовником

...

Для теста: $2\frac{1}{2}$ стакана
пшеничной муки, 2 яйца, 2 стакана
воды, соль по вкусу.

Для начинки: 4 стакана спелого

крыжовника, $\frac{1}{2}$ стакана сахара,
сметана для подливки.

Вымесить тесто для вареников, смешав просеянную пшеничную муку, яйца, воду и соль и оставить его на столе, накрыв миской.

Приготовить начинку. Спелый крыжовник хорошо вымыть, срезать хвостики и разрезать каждую ягоду пополам. Затем поместить его в эмалированную кастрюлю, пересыпать сахаром и варить на медленном огне до мягкости. Образовавшийся сироп слить в отдельную посуду.

Рабочую поверхность стола присыпать мукой и раскатать на ней тесто в пласт толщиной около 2 мм. Вырезать формой одинаковые кружочки, разложить на каждый понемногу приготовленной начинки и защипать края. Вареники опускать по одному в кипящую подсоленную воду и варить в течение 35 минут. Затем вынуть их шумовкой, переложить в глубокое блюдо, полить сиропом и подать на стол вместе со сметаной.

Вареники с грушами и изюмом

...

Для теста: 3 стакана
пшеничной муки, 2 яйца, 1 стакан
воды, соль по вкусу.

Для начинки: 750 г спелых груш,
1 стакан изюма, $\frac{1}{2}$ стакана сахара,
сметана для подливки.

Из просеянной пшеничной муки, яиц, воды и соли замесить крутое тесто. Выдержать его при комнатной температуре около 20–30 минут, накрыв миской или влажным полотенцем.

Приготовить начинку. Изюм несколько раз промыть в теплой воде и откинуть на дуршлаг, спелые груши вымыть, удалить семенные коробки и нарезать небольшими ломтиками. Положить их в эмалированную посуду, пересыпать сахаром и протомить на медленном огне так, чтобы сахар растаял. До кипения не доводить. Образовавшийся сироп слить в отдельную посуду. Затем груши смешать с изюмом.

Раскатать тесто на разделочной доске в тонкую лепешку, вырезать формой кружочки, разложить на каждый по одной чайной ложке начинки и защипать края.

Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и варить в течение 3–5 минут. Готовые изделия выбрать шумовкой в

глубокое блюдо, полить грушевым сиропом и подавать на стол вместе со сметаной.

Вареники зимние

...

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ -1 стакан воды, соль по вкусу.

Для начинки: 2 стакана любого густого джема или повидла (яблочного, сливового, клубничного и пр.).

Приготовить тесто для вареников, смешав просеянную пшеничную муку, яйцо, воду и соль. Дать ему полежать на столе около 20 минут, прикрыв влажной тканью. Затем посыпать рабочую поверхность стола мукой, раскатать на нем тесто в тонкий пласт, вырезать формой кружочки, разложить на них по одной чайной ложке джема или повидла и защипать края. Варить в кипящей подсоленной воде около 3–5 минут. Готовые вареники вынуть шумовкой и переложить в глубокое блюдо. Подавать на стол горячими, полив сметаной.

Вареники ленивые

...

0,5 кг творога, $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 23 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Сливочное масло размягчить. Пшеничную муку просеять. Творог протереть через сито в эмалированную миску, вбить яйцо, добавить сахар, соль, размягченное сливочное масло и просеянную муку. Все тщательно перемешать до образования однородной массы. Посыпать ее мукой, раскатать до толщины 1 см и порезать на полоски шириной 2,5 см, которые затем нарезать прямоугольными кусочками. Опускать их порциями в кипящую подсоленную воду и варить около 3–5 минут. Готовые ленивые вареники выбрать шумовкой в глубокое блюдо и подать на стол горячими вместе со сметаной.

...

*2 стакана кисломолочного
творога, 1 стакан мелкого изюма, 1
яйцо, 3–4 ст. ложки сахарного песка,
½ стакана пшеничной муки, 2 ст.
ложки размягченного сливочного
масла, щепотка соли, сметана для
подливки.*

Изюм несколько раз промыть в теплой воде и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Творог протереть через сито в эмалированную посуду и добавить просеянную пшеничную муку и размягченное сливочное масло.

В отдельной посуде растереть добела яйцо с сахаром и солью и соединить полученную массу с творогом. Положить туда же промытый изюм и тщательно все вымесить до получения однородного мягкого теста. Раскатать его в лепешку, присыпать мукой и нарезать на продольные полоски шириной 2–3 см. Затем каждую полоску порезать поперек на одинаковые прямоугольные кусочки.

Подготовленные вареники опускать небольшими порциями в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3–5 минут, выбрать шумовкой в глубокое блюдо и подавать на стол вместе со сметаной.

Вареники ленивые, обжаренные в сухарях

...

*5 картофелин, 150 г мягкого
молочного сыра, 2 яйца, по 2 ст.
ложки сливочного масла и сахара,
1/2 стакана молотых сухарей, соль
по вкусу, панировочные сухари и
сливочное масло для жаренья.*

Сырой картофель вымыть, почистить и натереть на мелкой терке. Сыр протереть через сито. В отдельной посуде взбить миксером яйца. Масло растереть с сахаром, добавить взбитые яйца, протертый через сито сыр, тертый картофель и молотые сухари. Все тщательно перемешать до образования однородного

теста. Сформовать из него тонкую колбаску и нарезать ее поперек небольшими кусочками. Подготовленные вареники отварить в кипящей подсоленной воде. Как только они всплывут, вынуть шумовкой, обвалять в панировочных сухарях и обжарить со всех сторон на разогретом сливочном масле.

Вареники ленивые с маком и корицей

...

*2 блюда с горкой домашнего
творога, 1/2 стакана мака, 4 ст.
ложки пшеничной муки, 1 яйцо, 3 ст.
ложки размягченного сливочного
масла, 1/5 стакана сахарного песка,
щепотка корицы, соль по вкусу,
сметана или мед для подливки.*

В глубокой эмалированной миске смешать протертый через сито творог, просеянную муку, размягченное сливочное масло, сахарный песок, молотую корицу и соль. Затем вбить яйцо и добавить запаренный мак. Из всех компонентов руками вымесить однородное упругое тесто, положить его на разделочную доску, посыпать мукой, сформовать руками довольно тонкие жгуты и нарезать их поперек небольшими одинаковыми кусочками.

Подготовленные вареники отваривать в кипящей подсоленной воде небольшими порциями, после чего выбрать шумовкой на глубокое подогретое блюдо и полить сметаной или жидким медом.

Соусы к пельменям и вареникам

Приправы и соусы для пельменей

В домашних условиях повара стараются приправить пельмени или вареники чем-то острым или пряным. Предлагаем вам варианты традиционных и оригинальных приправ:

- Сметана
- Хрен
- Майонез
- Уксус
- Черный перец
- Соевый соус
- Топленое масло
- Топленое молоко

Соусы для классических русских пельменей, как правило, делают на основе сметаны или майонеза. Эти продукты считаются наиболее подходящими для пельменей.

Рецепты соусов

Соус майонезный

Перемешать сметану и майонез в равных пропорциях, добавить немного зелени, несколько столовых ложек тертого сыра и измельченный маринованный огурец.

Соус оригинальный

Измельчить луковичу, добавить нарезанный болгарский перец, поперчить черным и красным перцем, хорошенько размять руками, залить уксусом и добавить пол чайной ложки сахара.

Соус овощной

Измельчить 10 редисок, укроп или репчатый лук, добавить соль и заправить сметаной или майонезом.

Соус «Огненный»

Смешать в равных пропорциях сметану и любой томатный соус (кетчуп, соус Чили, томатную пасту). Добавить черный перец, измельченный укроп.

Соус соево-майонезный

Смешать 200 г майонеза, 2 чайные ложки горчицы, 1 столовую ложку уксуса и готовый соевый соус.

Соус сметанно-чесночный

Отварить морковь и растереть ее. Растереть или мелко накрошить чеснок. Чеснок и тертую морковь смешать со сметаной.

Луково-сливочный

Лук запечь в духовке. Растереть и смешать со сливами, хорошо посолить.

Соус из кинзы (для китайских рыбных пельменей)

Взять 3 столовые ложки кинзы, 2 столовые ложки рисового уксуса, 1 столовую ложку маринованного имбиря, 6 столовых ложек оливкового масла, соевый соус. Кинзу и имбирь мелко нарезать, затем тщательно смешать с остальными ингредиентами. Перемешивать в течение нескольких минут.

Фруктовый соус для сладких пельменей

Очистить яблоки от кожуры и семечек. Измельчить до состояния пюре в блендере или мясорубке с мелкой решеткой. Добавить лимонный сок и сахар, можно сироп. В качестве основы для пюре подойдет любой сочный нецитрусовый фрукт, например манго или груша.

Сибирский соус I

Мелко нарубить, можно растолочь соленые грузди или рыжики. Смешать с мелко нарезанным луком. Добавить сметану в равной пропорции.

Сибирский соус II

Мелко нарезать репчатый лук и выстоять его около трех часов в клюквенном соке, добавить перец.

Грибной соус

Взять 200 г грибов (шампиньонов, боровиков или маслят), очистить, нарезать. Нашинковать одну луковицу и обжарить вместе с грибами, добавить 1 столовую ложку муки, прогреть и развести 500 мл бульона (воды), посолить посыпать перцем, 1 столовой ложкой измельченной зелени. В последнюю очередь добавить в соус 2 столовые ложки сметаны.

Венгерский соус

Смешать 700 г майонеза, 100 г сладкой паприки и 200 г вареного окорока порезанного кубиками.

Соус-майонез с хреном

Перемешать до однородной консистенции 200–250 г майонеза, 50 г яблочного пюре и 20 г тертого хрена, заправить 20 мл лимонного сока.

Сырный соус

Влить в сотейник 100 мл густых сливок (или сметаны), постоянно помешивая довести до кипения. Добавить в сливки 100 г тертого сыра (пармезан или грюйер), размешать. Приправить 2 столовыми ложками острой горчицы, солью и черным перцем.